

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
CONSEJO NACIONAL DE PRODUCCIÓN
Área de Desarrollo de Productos

PROYECTO:

PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE DENOMINACIONES DE
ORIGEN DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN COSTA
RICA

INFORME DE ACTIVIDADES No. 1

PARA PRODAR Y EL IICA

LEONARDO GRANADOS ROJAS

MAYO, 2002

Archivo: INFORME No. 1 DEN. DE ORIGEN-COSTA RICA.doc



Copia: ARCHIVO D.O.

**MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
CONSEJO NACIONAL DE PRODUCCIÓN
(Área de Desarrollo de Productos)**

**PROYECTO:
PLANIFICACION DEL SISTEMA DE DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LOS
PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN COSTA RICA**

INFORME DE ACTIVIDADES No. 1

PARA PRODAR Y EL IICA

Leonardo Granados Rojas

Mayo, 2002

ARCHIVO: INFORME No. 1 DEN. DE ORIGEN - COSTA RICA.doc

00008515

ÍNDICE

A. INTRODUCCIÓN	3
1. Investigación documental	3
2. Trabajo de campo	3
3. Difusión y socialización	3
B. ENTREVISTAS REALIZADAS	4
C. INVESTIGACIÓN PRELIMINAR DE PRODUCTOS SELECCIONADOS	5
1. Pejibaye de Tucurrique	5
2. Mora del Cerro de la Muerte	6
D. Cronograma de actividades del Proyecto	6

ANEXOS

No. 1. Resumen de entrevistas sobre denominaciones de origen	8
No. 2. Investigación preliminar sobre el cultivo de pejibaye en el distrito de Tucurrique	14
No. 3. Investigación preliminar sobre el cultivo de mora en las comunidades del "Cerro de la Muerte"	18
Abreviaturas	20
Otros Anexos	21



A. INTRODUCCIÓN

El presente informe resume las actividades realizadas durante el primer trimestre de ejecución (febrero, marzo, abril, 2002) del proyecto *Planificación del sistema de denominaciones de origen de los productos agroalimentarios en Costa Rica*, las cuales fueron realizadas según el siguiente procedimiento:

- Revisión general de la situación jurídica e institucional relacionada con las DO.
- Identificación de personas e instituciones relacionadas con el tema y con funciones que eventualmente se ajusten al sistema de DO.
- Realización de entrevistas.
- Análisis de resultados y selección de productos para el estudio.
- Visita a zona de producción de productos seleccionados.
- Inicio de la redacción de las propuestas de estructura organizacional y normativa para las DO en Costa Rica y de configuración de los órganos de control.

Estas acciones corresponden las siguientes actividades (y objetivos) según el cronograma de actividades del proyecto:

1. Investigación documental

Se inició la labor de investigación documental para obtener información sobre:

- la organización, legislación y funcionamiento del sistema de denominaciones de origen en los países de mayor tradición,
- el marco legislativo y organizativo de los sectores afines a las denominaciones de origen en Costa Rica, incluyendo el análisis de estudios e investigaciones sobre el tema realizados en Costa Rica.

Lo anterior con el objetivo de:

- definir los contenidos para la adaptación del marco normativo costarricense al sistema de denominaciones de origen (**objetivo 1**),
- diseñar una estructura general de organización del sistema (**objetivo 2**), y
- diseñar un perfil genérico de los organismos de control y certificación de los productos con denominación de origen (**objetivo 3**).

2. Trabajo de campo:

El trabajo de campo incluyó visitas a instituciones públicas y privadas y a las organizaciones de productores de los productos seleccionados, realizando entrevistas sobre el tema de interés. Esta actividad se incluye como parte del diagnóstico preliminar para la selección definitiva de los productos de estudio y como el inicio del proceso de identificación de los factores de acreditación.

3. Difusión y socialización:

Como parte de los objetivos de información y de la creación de la viabilidad de las denominaciones de origen, se aprovecharon las visitas para entrevistas, para divulgar e informar sobre los avances del proyecto, principalmente con personal de instituciones públicas, incluyendo los niveles decisorios del estado (**objetivo 6**).

B. ENTREVISTAS REALIZADAS

Se realizó un total de 19 entrevistas principalmente en instituciones públicas (ver ANEXO No. 1):

- Ministerio de Comercio Exterior (COMEX)
- Oficina Nacional de Normas y Unidades Métricas (ONNUM)
- Ministerio de Economía Industria y Comercio (MEIC)
- Departamento de Verificación de Aduanas (Ministerio de Hacienda)
- Registro de la Propiedad Industrial (Ministerio de Economía)
- Centro de Investigaciones Agronómicas de la Universidad de Costa Rica (CIA-UCR)
- Dirección de Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
- IDEAS (ONG)
- Instituto del Café de Costa Rica (ICAFÉ).
- Varias Direcciones del MAG

De las entrevistas realizadas se pueden derivar las siguientes **conclusiones** preliminares:

1. El concepto de DO se interpreta de diferentes formas, a veces se confunde con el “normas de origen”.
2. La mayoría de las personas entrevistadas, consideran importante y muestran interés por las DO, sin embargo, el tema no es prioridad en la mayoría de instituciones y no se está está trabajado directamente en ello.
3. No hay una estructura institucional específicamente preparada para la administración y gestión de las DO y, en general, no está definida la función institucional para la administración de las DO. Las funciones afines a las DO se encuentran distribuidas entre varias instituciones, por lo que se requiere un esfuerzo significativo de integración.
4. La legislación nacional para las DO es muy básica y existen varias leyes que tienen algún grado de competencia en el tema de las DO (Ley de Observancia, Ley de Patentes, Ley de Defensa del Consumidor, principalmente). Para productos agroalimentarios no existe normativa específica ni definición sobre aspectos de gestión y control; la función del RPI se circunscribe básicamente a aspectos de administración general y registro de productos y a sus competencias en aspectos de sanción.
5. Por sus características propias, las funciones de implementación, coordinación y gestión de las DO de productos agroalimentarios, deben asimilarse a las instituciones del sector agropecuario, quienes disponen de conocimientos y capacidad técnica en el tema.
6. La certificación de productos como un factor fundamental de las DO, generalmente no se menciona ni se relaciona explícitamente con las DO, este aspecto también es omitido en la legislación nacional (Ley de marcas). Debe profundizarse en cuanto a la necesidad de crear un sistema específico de verificación y certificación para las DO a la luz de la legislación actual que traslada esta facultad exclusivamente a



empresas privadas. Se debe profundizar en las normativa del ENA en materia de acreditación.

7. En el país existe experiencia en la certificación de productos orgánicos, de la cual se pueden incorporar algunos conceptos y procedimientos al sistema de DO. Las empresas que certifican productos orgánicos, podrían ampliar sus servicios para cubrir productos con DO en apoyo a las funciones de los consejos reguladores.
8. La información obtenida llevó a una reconsideración de los productos con características con DO propuestos inicialmente en el estudio (por el proyecto), pues (en opinión de los informantes) algunos no reúnen las condiciones y otros las reúnen pero presentan algún tipo de dificultad que sobrepasa las posibilidades del estudio. En este sentido, se identificaron dos productos no considerados inicialmente (el *pejibaye de Tucurrique* y la *mora vino* del Cerro de la Muerte) que presentan condiciones muy adecuadas en cuanto a su carácter originario y tradicional, su producción en regiones delimitadas y su reputación, además de que una DO para estos productos beneficiaría directamente a pequeños productores de regiones rurales.

C. INVESTIGACIÓN PRELIMINAR DE PRODUCTOS

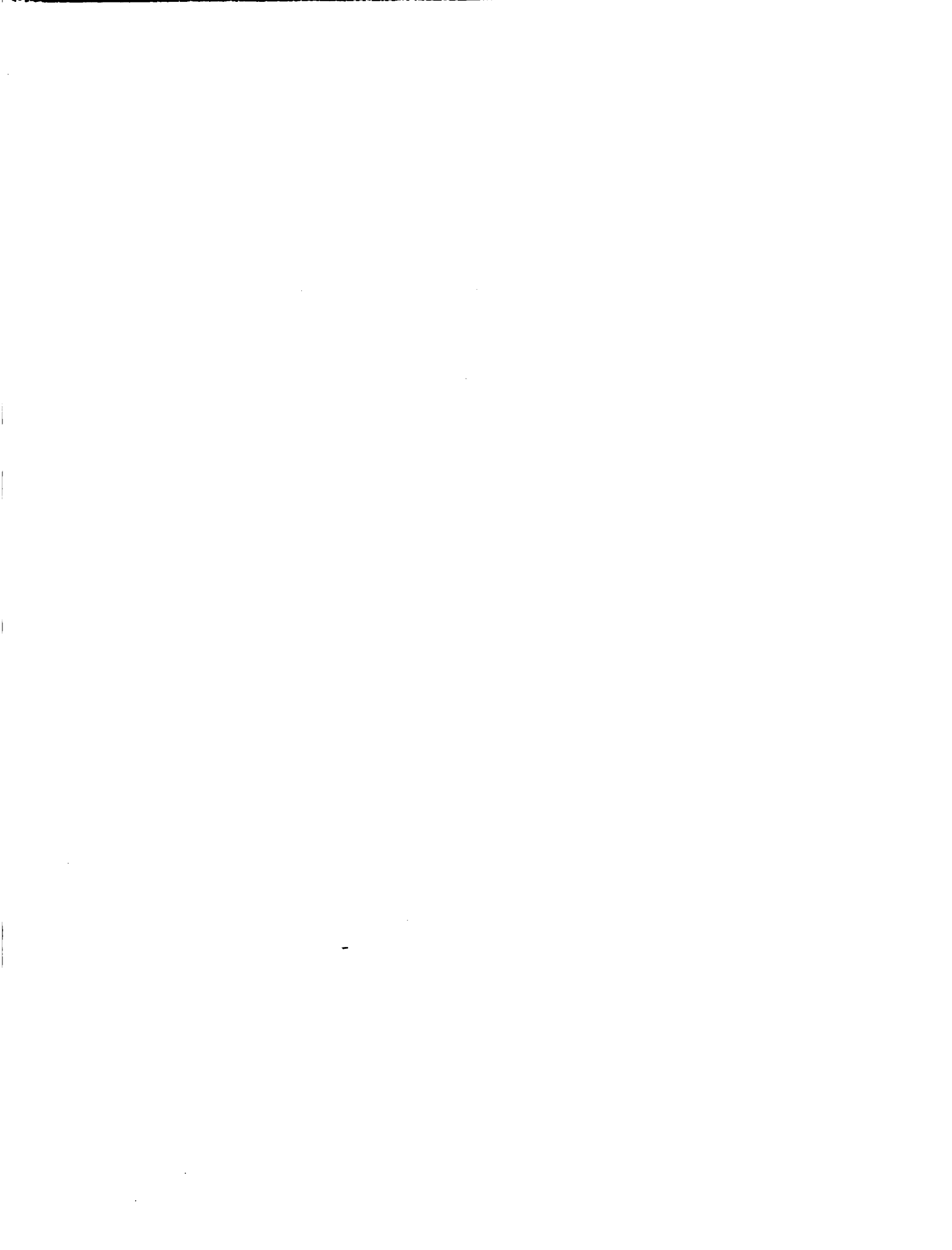
Luego de seleccionar los productos de estudio se realizaron visitas las zonas de producción, a saber:

- Distrito de Tucurrique de la provincia de Cartago, para obtener información sobre el cultivo de pejibaye (VER ANEXO No. 2).
- Comunidades del Cerro de la Muerte en la provincias de San José y Cartago, para obtener información sobre el cultivo de mora (“mora vino”) (VER ANEXO No. 3).

De las visitas y entrevistas realizadas se pueden desprender las siguientes conclusiones:

1. Pejibaye de Tucurrique

- En cultivo de pejibaye en la región de Tucurrique, presenta características adecuadas para su estudio como producto con denominación de origen, entre ellas podemos citar:
 - el producto (fruta fresca) parece presentar características diferenciales, como resultado posiblemente de varios factores, tales como el uso de variedades criollas, microclima de la región, topografía de las áreas de cultivo, y otros por determinar,
 - la región de producción, en principio, es fácilmente delimitable,
 - el producto ha alcanzado una amplia reputación y valoración en el territorio nacional, vinculada claramente con la región de producción,
 - la producción de pejibaye representa un importante valor en la economía familiar local.
- La indagación preliminar constituyó un importante punto de partida para la caracterización del producto y del método de producción, lo mismo que para orientar los estudios posteriores relativos al origen e historia del producto, a las características de la región (delimitación, climatológica, topográfica y otros) que



ayuden a identificar y explicar sus características diferenciales y a proponer las normas que regirían una eventual denominación de origen; todas ellas planteadas como actividades dentro del proyecto.

2. Mora del Cerro de la Muerte

- La mora reúne claras condiciones para ser considerada como un producto con denominación de origen, entre ellas podemos citar:
 - características diferenciales, principalmente por su carácter originario y silvestre.
 - la región de producción es fácilmente delimitable,
 - la caracterización del método de producción no parece presentar dificultades por la utilización de una tecnología muy básica,
 - el producto ha obtenido reconocimiento en los mercados internacionales (aunque no es ampliamente conocida en el mercado nacional),
 - la producción de mora representa un importante valor en la economía familiar local.
- El proceso de producción y comercialización de la mora se encuentra muy organizado gracias a la gestión de APROCAM, organización que opera bajo conceptos administrativos modernos.
- La indagación preliminar constituyó un importante punto de partida para la caracterización del producto y del método de producción, lo mismo que para orientar los estudios posteriores relativos al origen e historia del producto, a las características de la región (delimitación, climatológica, topográfica) y otros.

D. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO

Las actividades realizadas hasta la fecha se mantienen dentro del cronograma de actividades del proyecto partiendo del 29 de enero como fecha de inicio de la ejecución. Actualmente se trabaja en la elaboración de las propuestas (marco legal e institucional), correspondiente al segundo trimestre de ejecución.

La única variación predecible en las actividades lo será la *caracterización y tipificación de los productos*, pues los muestreos en fincan deben ajustarse a las épocas de producción de los cultivos (en el mes de octubre), sin embargo, esto no alterará la programación general de actividades.



ANEXOS

ANEXO No. 1

RESUMEN DE ENTREVISTAS SOBRE DENOMINACIONES DE ORIGEN

Objetivos específicos 1 y 2 (adaptación del marco normativo costarricense y diseño de una estructura general de organización)

A continuación se resume la información obtenida mediante las entrevistas realizadas a personas que fueron seleccionadas según la afinidad con el tema de investigación.

MARGARITA UMAÑA (Propiedad Intelectual, COMEX)

- COMEX está interesado en el tema, pero como primer paso en la búsqueda de información debe hablarse con la Directora del Registro de la Propiedad Industrial (Virginia Marín, Directora del Registro de la Propiedad Industrial).
- También hablar con los promotores de PROCOMER en el Dpto. de "Promoción de Exportaciones"
- Piensa que existen solicitudes de registro de DO para café, banano y posiblemente para queso.

LAURA ULATE (Directora, ONNUM)

- Las DO las maneja COMEX (Luis Adolfo Fernández).
- Considera que según la legislación, las DO para productos frescos deben tramitarse con el MAG, pero las de productos procesados con ONNUM.

LUIS ADOLFO FERNÁNDEZ (COMEX)

- COMEX no maneja las DO muy a fondo. Debe hablarse con Margarita Umaña o Susana Vázquez, de Propiedad Intelectual de COMEX.
- Se debe hablar en COMEX, con los que atienden los asuntos relacionados con normas de origen (Juan Luis Zúñiga o Minor Corrales).

SARA MORALES (MEIC).

(Luis Antonio González indica que él no sabe del tema).

- Los asuntos de negociaciones comerciales y normas de origen originalmente correspondían al MEIC, al Área de Integración Económica del MEIC, pero fueron oficialmente trasladados a la Promotoría de COMEX, y más recientemente trasladó al Dpto. de Verificación de Aduanas (con Irene González).
- Sin embargo, el ente responsable en materia de origen en Costa Rica no está claramente definido. Las DO como tal no las maneja nadie en el país.

IRENE GONZÁLEZ (Dpto. de Verificación de Aduanas, MEIC)

- Al Dpto. de Verificación solo se le trasladó el tema de las verificaciones de origen de los productos (según lo establece el Reglamento Centroamericano sobre el origen de las mercancías).
- Las reglas de origen solo certifican el origen territorial de un producto, no sus características.
- En algunos casos, Aduanas controla origen de productos importados con DO (por ejemplo el Champan), pero no se certifica ni protege esta condición, pues no hay legislación.

CARLOS PICADO (Coordinador Unidad de Acreditación y Auditoría, ONNUM).

- El MEIC tiene responsabilidades en el control y vigilancia de reglamentos técnicos que son de su competencia, principalmente referidos a los parámetros que definen la calidad de los productos. (otras instituciones como MAG y el Ministerio de Salud tienen competencia en otros componentes de la calidad).

- A la ONNUM le corresponde aprobar los reglamentos técnicos para los cultivos, por lo que un reglamento para una DO debe también pasar por ONNUM. Luego de esto se publica un Decreto en el Diario Oficial La Gaceta.
- Las disposiciones para la elaboración de reglamentos técnicos, están contenidas en la "Norma 0", de carácter internacional. Actualmente no se usa la serie de normas 45000, pues fueron sustituidas por la serie ISO (61, 62, 65,...).
- Considera que productos como el *palmito de pejibaye*, el café y el *queso palmito* tienen condiciones para convertirse en DO. El *guaro Cacique* no cumple las condiciones pues es una mezcla binaria de alcohol y agua y no es un producto envejecido, por lo que no presenta características específicas (a diferencia por ejemplo del Tequila mexicano, cuya materia prima y proceso de fabricación son específicos). El *queso Turrialba* presenta mucha variabilidad en sus características que lo hacen difícil de "tipificar" (los quesos conocidos tienen características propias de grasas, proteínas y otros) pues es de fabricación muy libre (es un grupo muy grande que no responde a un cuajo ni a una bacteria específica). La *panela* o *tapa de dulce* es producida con similares procedimientos en otros países latinoamericanos (Colombia, Cuba,...) por lo que tampoco califica como denominación de origen.

FANY LEVI (Laboratorio Químico, ONNUM)

- Según la legislación nacional, la certificación de productos orgánicos en Costa Rica la realizan exclusivamente organismos de carácter privado que requieren de independencia jurídica y que deben ser acreditados oficialmente por el ENA (Ente Nacional de Acreditación), única entidad con esta facultad en el país.
- Cuando es para certificar productos agrícolas, estos organismos deben realizar el control de los productos en forma permanente (24 horas del día; como por ejemplo en el cultivo de melón). Se cita el ejemplo de la empresa "Ecológica", que certifica productos orgánicos (para estos productos la certificación cuesta aproximadamente \$5000).
- Toda actividad de certificación debe ajustarse a las normas jurídicas nacionales establecidas por el ENA.

VIRGINIA MARÍN (REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL, Directora)

- El interés por las DO en Costa Rica es reciente, a partir de la aprobación de la Ley (de marcas y otros signos distintivos).
- A la fecha, hay varias solicitudes para inscribir productos como DO (café, banano, principalmente), pero para ninguno de ellos se ha presentado ningún tipo de documentación.
- Costa Rica tiene reconocidos los siguientes productos extranjeros como DO: Pisco, Hoyo de Monterrey, Vuelta Abajo y tabaco (de Cuba).
- El RPI es el encargado de la administración de las DO, como organismo fiscalizador y regulador general, con facultad para cancelar una DO.
- El RPI ha nombrado una Comisión de DO para la redacción de un reglamento general con los requisitos que deben cumplir los solicitantes y del que ya se tienen los primeros borradores.
- El reglamento propone la creación de una comisión de ministros del ramo, a quien le correspondería dar dictamen sobre las solicitudes. Esta comisión dispondría de un perito funcionando de manera semejante al sistema de patentes.
- Las solicitudes deberán incluir un reglamento de uso del producto, pero éste sería aprobado hasta el final del proceso. Sin embargo se muestra de acuerdo con que debe existir un sistema organizado que funcione previo al registro de los productos y con responsabilidades en la gestión y control de las DO para productos agroalimentarios. Esto implica, que las solicitudes ingresen al RPI con el visto bueno de una institución pertinente y con todo el sistema de organización y documentación definidos.
- Se reconoce que el RPI participa en el registro, pero no en el control de productos, lo mismo que la necesidad de que existan consejos reguladores para cada producto.

- En cuanto a la facultad sancionadora por incumplimiento de las disposiciones en materia de propiedad intelectual, se indica que debe tenerse cuidado pues debe basarse en la Ley de Observancia (8039, Gaceta #206, 27 de octubre, 2000), que se refiere a las sanciones en este campo.

MARCO VINICIO SÁENZ (Poscosecha, CIA, UCR)

- Algunos productos que reúnen características de DO son el café, banano orgánico, palmito y algunos chocolates.
- La gestión de las DO debe corresponderle al MAG o al CNP; al RPI le debe corresponder solamente la inscripción y registro, pues no tiene conocimientos ni capacidad técnica para la gestión.
- Considera que por un asunto de jerarquías, el RPI no puede hacer un reglamento que involucre a ministros de otras áreas (refiriéndose a la firma de la Ley de marcas por el COMEX).
- Una posible forma de operación es la creación de comisiones temáticas (agrícolas, agroindustriales, industriales,...).
- El Laboratorio de Poscosecha tiene interés en las DO, sin embargo, no está facultado para proponer un sistema o productos para DO, por corresponderle solo parte del proceso.
- Las DO tendrían mayores perspectivas para los productos de exportación, y se requiere convertir a organizaciones de productores en empresas.

MAGDA GONZÁLEZ (Dirección de Sanidad Vegetal, MAG.)

- Las actividades de la Dirección no tienen relación directa con el tema de las denominaciones de origen, sin embargo, la Dirección tiene la facultad, de acuerdo a la legislación nacional (producto de una convención mundial), de certificar calidad zoo y fitosanitaria de productos agroalimentarios frescos, por lo que en un sistema nacional de denominaciones de origen pueden participar en las áreas de auditorías y certificación de productos.
- La Dirección ha apoyado en la elaboración de normas CODEX para diferentes cultivos (frutas y vegetales, se participó en la redacción de la norma internacional para tiquisque presentada por Costa Rica) y para residuos de plaguicidas, higiene alimentaria y otras.
- Considera que las DO deben ir de la mano con aspectos de comercio y calidad y deben estar orientadas a beneficiar a los pequeños productores. Los productores deben cumplir las normas de inocuidad según la legislación nacional, área en la que también la Dirección puede participar mediante el control de cumplimiento en productos agrícolas no tradicionales.
- Opina que en el sistema de organización del sistema de DO en Costa Rica debería existir una oficina nacional que remita estudios a especialistas en las distintas áreas relacionadas, no siendo necesaria la creación de un instituto. Se debe considerar que los laboratorios utilizados se encuentren acreditados, según los procedimientos establecidos.
- El Reglamento para las DO debe considerar el financiamiento para la operación del sistema (ver *Ley del Servicios Fitosanitario*), además, no debe ser omiso en referenciar leyes relacionadas e igualmente deben quedar muy claramente establecidas las potestades de los consejos reguladores.
- La experiencia que tiene el país en agricultura orgánica podría aprovecharse para aplicarse a las denominaciones de origen.
- En cuanto a los productos nacionales que pueden considerarse como denominaciones de origen, considera lo siguiente: el *guaro Cacique*, no presenta características adecuadas por ser un alcohol de caña; el *queso Turrialba* posiblemente adquirió la condición de genérico. Son buenos productos para considerar: la *tapa de dulce* producida con caña criolla que está casi perdida; el *frijol tapado*; el café de la zona de "Los Santos"; el *pejibaye de Tucurrique* y la *mora vino* del Cerro de la Muerte.

GERMAN MASIS (IDEAS)

- Manifiesta su opinión favorable para que los productos de estudio por el proyecto sean el pejobaye de Tucurrique y la mora del Cerro de la Muerte, pues reúnen características muy favorables como productos de arranque en el establecimiento del sistema de DO, tales como la posibilidad de delimitar geográficamente la región de producción, sus características originarias y su reputación.

LILIAN ALFARO ROJAS (Registro de la Propiedad Industrial, Directora

(La Señora Alfaro es la nueva directora del RPI en sustitución de la Señora Virginia Marín)

- Algunas leyes internacionales que rigen las denominaciones de origen son el ADPIC (1994), el Convenio Centroamericano para la Protección de la Propiedad Intelectual (derogado en 1994), el Convenio de París y el Convenio de Lisboa (1996). La OMPI por su parte, tiene competencia internacional en aspectos de protección de la propiedad intelectual. Costa Rica pertenece a la UPOV (OMPI).
- En el ámbito nacional algunas leyes que tienen relación con este tema son: la Ley de Observancia (establece sanciones en materia de propiedad intelectual), esta ley, sin embargo, no cumple en algunos aspectos las expectativas exigidas internacionalmente; la Ley de Patentes y la Ley de Defensa del Consumidor. En cuanto a la ley de marcas y otros signos distintivos, se aclara que COMEX no tiene injerencia, ya que la firma de esta ley por esta institución es inconstitucional.
- Se deben tener en cuenta las diferencias legales entre marca, marca colectiva y DO; el Convenio de Lisboa hace esa diferenciación a nivel internacional (la marca sirve para distinguir servicios y productos). Para una DO se pueden usar distintas marcas.
- La operación del sistema de DO en Costa Rica requiere de la elaboración de un reglamento general para las DO que no puede ir más allá de lo que establece la Ley de marcas y otros signos distintivos (debe considerar las denominaciones homónimas). Se requieren también reglamentos específicos para cada producto, que entre otras cosas, debe especificar las características de cada producto. Este proceso debe ser controlado por un organismo de control o consejo regulador, que (en su opinión) debe ser de carácter público, pues la materia de control, las DO, son estatales y se registran a nombre de un país, igualmente su derecho es de todos los costarricenses. El MAG o el CNP pueden otorgar, vía decreto, facultades a los consejos reguladores.
- Es interesante realizar un estudio comparativo del marco legal e institucional entre Costa Rica y otras regiones, como la UE y México, sobre las D.O.
- Costa Rica ha registrado productos con denominación de origen de otros países, como por ejemplo productos mexicanos incluidos en el Convenio con México.
- En cuanto a los productos nacionales que pueden entrar en esta categoría opina lo siguiente: *guaro Cacique*, no califica pues es un "procedimiento de fabricación"; la *tapa de dulce*, también es un "procedimiento de fabricación" obtenida a partir de azúcar transformado en pailas, una modalidad de este producto es el dulce en polvo que en Costa Rica se encuentra registrado como una patente de invención; para productos como banano o palmito de pejobaye debe demostrarse su carácter diferencial con respecto a productos obtenidos en otros países (generalmente utilizando las mismas variedades y métodos de producción).

ADRIAN GÓMEZ Y EMILIA SOLÍS (Gerencia Técnica en Acreditación y Registro de Agricultura Orgánica. Dirección de Sanidad Vegetal MAG).

Se explicó el proceso que conduce a la certificación oficial de un producto orgánico según la legislación costarricense.

- El reglamento para la certificación de productos orgánicos fue aprobado en el Diario Oficial La Gaceta No. 179 de septiembre de 2002.
- La Dirección de Sanidad Vegetal se encarga de la inspección de fincas que están en la etapa de transición para adquirir su condición de orgánica (período de 3 años sin utilización de insumos químicos). Una vez superada esta fase, la Dirección autoriza el inicio del proceso de inspección y control por parte de una empresa privada de certificación, lo cual se establece

mediante negociación privada entre la empresa y el interesado. Estas agencias han adquirido por ley la facultad de certificación.

- En Costa Rica existen tres agencias autorizadas para certificar productos orgánicos –incluye la certificación de fincas, empresas transformadoras y comercializadoras, e insumos orgánicos-, las cuales son acreditadas por la Dirección al igual que sus inspectores. Estas agencias deben cumplir con la norma ISO 65. La Dirección también realiza la inspección y auditoraje de estas agencias.
- Las agencias de certificación hacen la inspección de fincas y plantas envasadoras o transformadoras (que han sido autorizadas) en diferentes momentos del proceso, para lo cual se aplican las disposiciones del Manual de Inspección Orgánica (IOIA).
- Los productos certificados son identificados a través de un sello, propio de la empresa certificadora. El Estado pone un sello y otorga un certificado para productos de exportación. Todos los productos certificados llevan un número de registro (asignado por la Dirección) y un número de certificado (asignado por la agencia certificadora). Las agencias mantienen la documentación de las fincas inscritas, lo que junto al número de certificación les permite la aplicación de aspectos de trazabilidad.
- Las normas de etiquetado de productos orgánicos destinados al mercado nacional están establecidas en un reciente reglamento específico para este tipo de productos, sin embargo, aún está pendiente la redacción de la guía de etiquetado para su puesta en práctica. La comprobación de cumplimiento de la etiqueta en productos orgánicos le corresponderá a la Dirección y a la ONNUM.

Adicionalmente a estas entrevistas, se conversó con los señores **Carlos Manuel Rodríguez** y **Otto Rivera** del ICAFÉ quienes manifestaron que esta institución está interesada en el tema, para lo cual se realizan gestiones propias.

Además, se sostuvieron reuniones con los señores **Mario Madrigal** (Director de Operaciones Regionales, MAG), **Luis Cárdenas** y **Leonte Jack** (Asesores del Viceministro MAG) y **Ana Armijo** (Cooperación Internacional, MAG) con quienes se discutieron aspectos varios del proyecto, orientadas también a promover la viabilidad futura de las denominaciones de origen. Los señores reiteraron el interés institucional por el tema y la importancia de desarrollar el sistema de denominaciones de origen en el país.

ANEXO No. 2

INVESTIGACIÓN PRELIMINAR SOBRE EL CULTIVO DE PEJIBAYE EN EL DISTRITO DE TUCURRIQUE, CANTÓN DE JIMÉNEZ, PROVINCIA DE CARTAGO

ACTIVIDADES PRELIMINARES

Actividades realizadas

- Consultas de información preliminar:
 - o Conversación con el Señor Walter Acuña, CNP Turrialba.
 - o Conversación con el Señor Rafael Monge. MAG Cartago.
 - o Conversación con el Señor Alexis Estrada, Presidente del CAC de Tucurrique.
- Investigación documental preliminar acerca de la región y del cultivo en las siguientes fuentes:
 - o Internet.
 - o Informe de Labores. Proyecto ECO-PEJIBAYE Tucurrique: Desarrollo Integral de la Comunidad de Tucurrique de Pejibaye con base en el Pejibaye.
 - o

Resultados

La única oficina del sector agropecuario en la Comunidad de Tucurrique es la Agencia del MAG, atendida por el Ing. José Lewis, aunque no tiene mucha participación con las actividades del cultivo de pejibaye.

Por su parte, la oficina central del CNP en la provincia de Cartago no desarrolla actividades permanentes en la comunidad dirigidas al cultivo de pejibaye, aunque si han apoyado en diferentes ocasiones en proyectos y actividades para la fabricación de subproductos a partir del fruto de pejibaye, principalmente para la celebración de la Feria del Pejibaye.

El CAC de Tucurrique es quien atiende todo lo relacionado con el cultivo. Actualmente se encuentran tramitando el apoyo estatal (a través de recursos del Programa de Reconversión Productiva, coordinado por el CNP) para desarrollar y patentar la harina de pejibaye.

Los miembros del CAC muestran un interés inicial por el proyecto de denominaciones de origen para lo cual se programa una reunión de información.

ACTIVIDADES EN EL DISTRITO DE PEJIBAYE

Se realizaron dos visitas a la zona.

VISITA No. 1

Realizada por: Leonardo Granados.

Actividades realizadas

- Reunión con los siguientes miembros de la Junta Directiva del Centro Agrícola Cantonal de Tucurrique (CAC): Alexis Estrada (presidente), Jesi Quirós (secretaria), Virginia Tortós (tesorera), Luis F. Hernández (Fiscal), Manuel A. Brenes (administrador de finca).
- Visita a la plantación de pejibaye del CAC.

Resultados

El CAC es una organización activa y la única existente en la comunidad de Tucurrique. Se encuentra integrada por cerca de 100 afiliados, de los cuales 75% aproximadamente producen pejibaye. El CAC tiene sembradas 13 ha del cultivo. Entre otras funciones, la organización actúa como un centro de coordinación para actividades relacionadas con el cultivo, tales como las relaciones con otras instituciones (UCR, CNP, MAG, etc.), la organización de la Feria del Pejibaye que se realiza en la comunidad en el mes de octubre, la gestión de proyectos de procesado de la fruta y otros.

Durante la reunión, y considerando que tema de investigación resultó totalmente novedoso para los miembros de la Junta Directiva, se les explicó ampliamente el concepto y el funcionamiento de las denominaciones de origen, mostrándoles material divulgativo y promocional de productos con denominación de origen en España.

Se presentó y comentó sobre los objetivos, actividades y alcances del proyecto, así como sobre los posibles beneficios de constituir al pejibaye como una denominación de origen.

El grupo mostró un gran interés por el proyecto y ofreció su apoyo para participar y colaborar en su ejecución. Se programó una segunda visita de campo para obtener información preliminar sobre el cultivo.

VISITA No. 2

Realizada por: Leonardo Granados, Juan Manuel Cordero y María Salazar.

Actividades realizadas

- Reunión con el Ing. José Lewis, Jefe Agencia del Ministerio de Agricultura de Tucurrique.
- Visita a la plantación del CAC con el Señor Manuel Antonio Brenes, encargado de campo de la finca del CAC.

Resultados

En la reunión con el Señor José Lewis, se le informó sobre el proyecto y se le solicitó su colaboración para el intercambio de información (vía fax u otros) a través de la Agencia del MAG. El Señor Lewis mostró interés por el proyecto y ofreció su colaboración en cuanto esté a su alcance.

En la visita a la plantación se obtuvo información diversa sobre el cultivo en la región como una referencia preliminar, la cual se resume a continuación.

El Pejibaye en Tucurrique

Antecedentes del cultivo en la zona e importancia económica

El pejubaye en la región se siembre desde “que se tiene recuerdo”¹, representando un símbolo que identifica a la comunidad y que tiene connotaciones culturales, cuya máxima expresión ocurre durante la celebración de la Feria del Pejibaye. Económicamente representa un ingreso complementario para las familias productoras, que también desarrollan otras actividades productivas como chile, tomate, ganado, tilapia y banano.

Superficie de cultivo y producción en el distrito

Se estima una superficie de 400 ha de pejubaye en la “zona de Tucurrique”, que se extiende desde el sitio conocido como “Ventana B”, por un lado, hasta cerca del cantón de Turrialba, hacia el oriente, ocupando una extensión delimitable. Esta superficie se ha mantenido estable durante muchos años. El rendimiento se calcula en aproximadamente entre 4,000 a 5,200 kg/ha.

La mayoría de las plantaciones se encuentran en zonas de ladera, por la topografía propia del lugar.

La plantación

Consta de 13 ha de pejubaye, con un total aproximado de 3000 árboles, la gran mayoría originarios de la zona, aunque un bajo porcentaje son plantas mejoradas provenientes de la Estación Experimental Los Diamantes, introducidas hace cerca de 10 años por la UCR. Se indica que el pejubaye criollo de la región ha sido una de las primeras cepas del país y que desde ahí ha salido material para otras regiones.

Según se indica, las variedades introducidas presentan una mayor altura, un tallo más grueso y un fruto más grande con relación al de las plantas criollas. Por su altura y las consecuentes dificultades para la cosecha, no tienen mucha aceptación en la mayoría de los productores.

Tecnología utilizada

El manejo de la plantación se hace utilizando técnicas tradicionales de producción, con aplicación básica de tecnología agronómica, forma de producción común a prácticamente todos los productores. El manejo químico solo incluye la aplicación de fertilizantes (10-30-10 a la siembra, Nutrán durante el crecimiento, y algunas veces fórmula completa antes de la cosecha); sin embargo, estas aplicaciones no se realizan regularmente. No se realiza análisis de suelo. También se utiliza “Round-up” + “Alice”, para el control de malezas, dos veces por año.

Para la producción en almácigo se utiliza una bolsa plástica con aserrín, usando el método descubierto y probado por el encargado de la finca.

Problemas fitosanitarios

La principal plaga es el *picudo*, sin embargo, actualmente se encuentra bajo control. Otros problemas fitosanitarios tienen que ver con los daños producidos al fruto principalmente por un hongo (conocido como “*moho*”), ácaros y zanates.

Cosecha

El pico de producción es en el mes de septiembre. La cosecha requiere de un proceso de selección, primero de las plantas que producen la fruta de mejor calidad, y luego de una selección de la fruta, donde se descarta como cerca del 50% del producto. La fruta de variedades introducidas presenta una mayor variabilidad (color y tamaño) que el criollo.

Características de la fruta y su reputación

Se indica que el pejubaye de esta zona presenta un mejor sabor y una consistencia más seca (aunque su tamaño ha disminuido) comprado con el que se produce en otras regiones, incluso cercanas a Tucurrique (como la zona del Río Reventazón). Criterios de calidad son la suavidad/dureza del producto cocinado.

El pejubaye de Tucurrique frecuentemente se asocia a un producto de sabor diferente, muy valorado por los consumidores, lo que le ha valido una extendida reputación. Entre otros factores,

¹ Se menciona a los siguientes productores como informantes de la historia no documentada del cultivo: Luis Martínez, Delio Araya y Raúl Araya.

la larga tradición de producción en la región unido a la época de cosecha, en el mes de octubre, que difiere de otras regiones productoras, principalmente en región atlántica, explican parcialmente la notoriedad del producto.

Comercialización

Se comercializa directamente la fruta en fresco, sin envasar o utilizando, en pocos casos, una maya de nylon. La comercialización se realiza a través de los siguientes canales:

- venta directa por los productores o por un productor vecino, quien lo comercializa en las ferias del agricultor, principalmente de la Provincia de San José,
- venta del producto a comerciantes privados de la zona (Rafael Marín, Rolando Araya, David Sánchez) que lo distribuyen en las ferias del agricultor o en CENADA,
- venta en la Feria del Pejibaye, en fresco y como subproductos productos elaborados.

Una práctica utilizada por algunos comerciantes locales es traer pejibaye de otras regiones de producción, principalmente de la provincia de Limón (Matina, Batán, Sixaola y otros) y venderlas en el mercado como "pejibaye de Tucurrique", aprovechándose de la buena reputación del nombre.

ANEXO No. 3

INVESTIGACIÓN PRELIMINAR SOBRE EL CULTIVO DE MORA EN LAS COMUNIDADES DEL "CERRO DE LA MUERTE"

ACTIVIDADES PRELIMINARES

Actividades realizadas

- Consultas de información preliminar:
 - o Conversación con personal de la Dirección de Sanidad Vegetal del MAG (Magda González y Gina Monteverde).
 - o Conversación con el Señor Bernardo Rojas, Presidente de APROCAM (Asociación de Productores y Exportadores de Frutales de Altura)

Resultados

La mora es un buen producto candidato para su estudio como denominación de origen, por provenir de plantas originarias y silvestres de la región, sin embargo, es necesaria una visita a la región de producción para explorar las características del cultivo.

El Señor Rojas, de APROCAM, mostró mucho interés en conocer el proyecto y en la selección de la mora como producto de estudio.

La organización mantiene relación con el MAG, principalmente a través de servicios de asistencia técnica brindados al cultivo por la Ing. Gina Monteverde, de la Dirección de Sanidad Vegetal.

ACTIVIDADES EN LA ZONA DE PRODUCCIÓN

Se realizaron dos visitas a la zona, la primera de ellas incluyó una reunión con personal de APROCAM, la segunda una visita a la zona de producción de la mora.

VISITA No.1

Realizada por: Leonardo Granados.

Actividades realizadas

- Reunión con el señor Marvin Orozco, técnico encargado de campo para toda la región de producción.
- Visita al centro de acopio de APROCAM.

Resultados

Se presentó y explicó los objetivos del proyecto y de los criterios considerados para seleccionar la mora como producto de estudio. Se comentaron aspectos generales sobre el concepto de denominaciones de origen y de su funcionamiento en países que tienen tradición en su uso.

Se manifestó el interés por el proyecto y se indicó que ya se había considerado la posibilidad de crear la denominación de origen de mora, pues miembros de la organización conocen el concepto.

La organización, establecida hace 10 años bajo la Ley 218, nace por la necesidad de organizar la producción y comercialización de la mora producida en las comunidades altas del Cerro de la Muerte (altitud superior a 1500 msnm) que corresponden a los cantones de Dota, Tarrazú y León Cortés en la provincia de San José, y El Guarco, El Empalme y Pérez Zeledón, en la provincia de Cartago.

Actualmente, se acopia y comercializa un alto porcentaje de la mora producida en esta región proveniente de 300 productores afiliados, además, han incursionado en el acopio y comercialización de otros frutales de altura, principalmente frambuesa.

La organización dispone de una moderna infraestructura de acopio de productos agrícolas.

VISITA No. 2

Realizada por: Leonardo Granados.

Actividades realizadas

- Reconocimiento de parte de la región de producción.
- Visita a 2 fincas en producción.
- Visita a 2 centros de acopio y selección de mora locales.
- Breve reunión con 15 productores de la comunidad de San Martín (aprovechando que la reunión estaba previamente programada para otros objetivos).

Resultados

Las actividades se realizaron en compañía del técnico Marvin Orozco, con quien se recorrieron las comunidades de El Cedral y San Martín dentro de la región de producción, se visitaron dos productores y sus fincas.

Las fincas se encontraban en la última fase de la época de cosecha y en el último día programado para la entrega de producto destinado a exportación ("mora de primera") en los centros de acopio locales. La cosecha obtenida a partir de este momento ("mora de segunda") es vendida a la empresa privada para la elaboración de jugos tropicales de consumo nacional.

Los dos centros de acopio visitados se encontraban en plena actividad de recibo y selección de la fruta, labor que realizan los mismos productores miembros de la organización y sus familias.

Durante la reunión con los productores de la comunidad de San Martín, se les explicó resumidamente el significado de una denominación de origen y las ventajas esperadas de constituir un sistema de este tipo para la mora. La actividad solamente constituyó un primer encuentro con el grupo productor.

La mora del Cerro de la Muerte

Antecedentes de la producción de mora e importancia económica

La mora en el Cerro de la Muerte no es un cultivo en el sentido estricto de la palabra, se trata más bien de una planta que se reproduce natural y espontáneamente en las montañas de la zona. Por su condición de planta silvestre se encuentra adaptada y en equilibrio ecológico con su medio, lo que permite su producción comercial solamente utilizando manejo cultural sin necesidad de aplicación de insumos químicos.

Actualmente, la mora constituye la principal fuente de ingreso para la mayoría de las familias que la producen, en una región que presenta serias limitaciones topográficas para el desarrollo de actividades agrícolas y ganaderas tecnificadas.

La importancia económica de este producto fue potenciada con la creación de APROCAM y ha sido posible por el alto nivel de organización que han desarrollado los productores y de la apertura de nuevos mercados tanto nacionales como internacionales.

Problemas fitosanitarios

Los ataques de plagas y enfermedades se presentan en forma ocasional y son causados principalmente por "trips", su control se hace exclusivamente utilizando productos biológicos. La Dirección de Sanidad Vegetal colabora con el control fitosanitario a través de asesoría técnica.

Por otro lado, la organización ha logrado obtener la certificación del producto bajo la condición de orgánico, cumpliendo todos los requisitos establecidos por ley que regulan el sistema nacional de certificación de estos productos.

Cosecha, acopio y comercialización

La época de cosecha se extiende de septiembre a abril. La cosecha se realiza en forma manual utilizando guantes de polietileno; la *mora de primera* es seleccionada directamente de la planta, cosechando los frutos que presenten las mejores condiciones (coloración morado oscuro, mayor tamaño, excelente estado físico y sanitario), y luego colocada directamente en pequeños recipientes de plástico contenidos en bandejas de cartón. La *mora de segunda* se cosecha en otros recipientes procurando mantener volúmenes de producto adecuados para evitar su maltrato.

La *mora de primera* es trasladada por el mismo productor a los centros de acopio locales (12 centros de acopio localizados en toda la región de producción), en donde se realiza una segunda selección por los operarios de la planta. Posteriormente las bandejas son apiladas y trasladadas hasta diferentes puntos en una ruta de acopio establecida para tal efecto.

Las fechas de recolección son programadas por la organización de acuerdo a los volúmenes de venta que han sido negociados con compradores internacionales durante cada período de producción.

Características de la fruta, mercado y su reputación.

Por las características de alta calidad de la fruta se ha logrado acceder a mercados internacionales, principalmente en Estados Unidos y Europa (principalmente en Italia) donde se exporta aproximadamente el 15 % de la producción total. Su condición de silvestre (y de producto orgánico certificado) le han dado un valor agregado en ciertos mercados.

La producción para el mercado nacional es destinada principalmente a empresas privadas que la utilizan en la elaboración de jugos naturales (Cervecería Costa Rica para la fabricación de los productos de la marca *Tropical*), pero también es vendida como fruta fresca en diferentes puntos de venta.

ABREVIATURAS

CAC	Centro Agrícola Cantonal
CENADA	Centro Nacional de Abastecimiento y Distribución de Alimentos
CIA	Centro de Investigaciones Agronómicas
CNP	Consejo Nacional de Producción
COMEX	Comercio Exterior
DO	Denominaciones de Origen
ENA	Ente Nacional de Acreditación
ha	Hectárea
ICAFÉ	Instituto Costarricense del café
kg	Kilogramos
MAG	Ministerio de Agricultura y Ganadería
MEIC	Ministerio de Economía y Comercio
msnm	Metros sobre el nivel del mar
ONG	Organización no gubernamental
RPI	Registro de la Propiedad Industrial
UCR	Universidad de Costa Rica



**PROYECTO PLANIFICACION DEL SISTEMA DE DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN COSTA RICA
COMPARACIÓN DE ALGUNAS CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTOS PARA SU DETERMINACIÓN COMO
DENOMINACIONES DE ORIGEN.**

<i>Variable/producto</i>	Queso Turrialba (producto fabricado)	Panela (producto fabricado)	Mora (Fruta fresca)	Pejibaye (Fruta fresca)
Características originarias				
- Materia prima	Leche de razas introducidas.	Caña de azúcar principalmente de variedades introducidas.	Originaria (silvestre)	Variedades originarias, principalmete ("criollo")
- Método de fabricación	Propio. Se diferencia de otros países de América Latina.	Propio. Similar a otros países de América Latina.	No existe	No existe
Características tradicionales	Muy tradicional	Muy tradicional	Tradicional	Tradicional
Características diferenciales (químicas, físicas, organolépticas, microbiológicas)	Las características propias del queso fresco blanco. Otros factores (como textura, capacidad de derretir, sabor y rendimientos) difieren considerablemente del intervalo de composición del queso blanco fresco.	En cada región de producción el producto presenta características organolépticas y de forma particulares. No existen estudios para determinar diferencias químicas.	Se produce también en otras zonas de altura del país cercanas al "Cerro de la Muerte". Se menciona la producción de una fruta similar en Guatemala.	No está comprobado. Se menciona que es un producto mas seco que el de variedades mejoradas introducidas.
Variabilidad en las características	Alta variabilidad en las características del producto. Muy alta variabilidad en el método de fabricación.	Bastante variabilidad en el producto y en el método entre las regiones de producción. Poca variabilidad dentro de una misma región.	No existe variabilidad.	Alta variabilidad en las características del fruto aún para una misma variedad. Método de producción similar entre los productores locales.
Reputación del producto	Ampliamente conocido y valorado en el ámbito nacional.	Ampliamente conocido en el ámbito nacional pero no se vincula con ningún origen geográfico localizado. La región de Puriscal tiene alguna reputación.	Poco conocido en el ámbito nacional. Reconocido internacionalmente en los mercados de exportación.	Ampliamente conocido y valorado en un porcentaje importante del territorio nacional.
Condición de genérico.	"Genérico". Se utiliza el nombre ("Turrialba") para producto de otras regiones y diferentes marcas utilizando el sufijo "tipo".	No.	No.	Algunos comerciantes utilizan el nombre ("Tucurrique") para producto de otras regiones aprovechando la reputación obtenida.
Región de producción	Turrialba (cantón). Fácilmente delimitable y no muy extensa. También se produce un queso similar en otras regiones del país.	Distintas regiones del país que pueden ser delimitables.	Montañas del Cerro de la Muerte. Fácilmente delimitable.	Tucurrique. Delimitable.
Calidad y Tecnología de producción/transformación	Combinación de producción tecnificada y artesanal. Calidad variable. No existe normalización.	Existe mucha producción artesanal. Calidad variable. No existe normalización.	Tecnología de producción básica. Calidad alta y uniforme.	Tecnología de producción básica. Calidad muy variable. No existen estándares de calidad para el producto.





DIRECCIÓN DE MERCADEO Y AGROINDUSTRIA
ÁREA DESARROLLO DE PRODUCTOS

Ing. William Alfaro M., Coordinador

Tel: 257-9355, ext.311

Fax: 257-2168

E-mail: ingaris@CNP.go.cr

23 de agosto de 2001

ADP No. 643-2001

Señores

Programa de Desarrollo de la Agroindustria Rural

de América Latina y el Caribe, PRODAR

Fondo FOODLINKS

Su Oficina

Estimados señores:

Deseo expresarles el interés del Área de Desarrollo de Productos y del Consejo Nacional de la Producción (CNP) por el proyecto "Planificación del sistema de Denominaciones de Origen de los productos agroalimentarios en Costa Rica", presentado al Fondo para solicitud de cofinanciamiento.

El desarrollo de la agroindustria rural junto a los esfuerzos para el mejoramiento de la calidad de productos agropecuarios, son dos de las líneas principales de interés de esta Institución. El sistema de denominaciones de origen en Costa Rica, constituye un complemento que favorece las oportunidades de mercado y la fijación del valor agregado en las regiones de producción y en los usuarios directos; al promover un sistema de organización participativo para el desarrollo de productos promisorios, el mejoramiento y homogenización de la calidad, la diferenciación de productos por su origen y tradición, la protección legal de productos, entre otros.

El proyecto presentado es afín con los esfuerzos de la Institución, para mantenerse actualizada con las iniciativas mundiales para estandarizar las legislaciones en materia de protección industrial y denominaciones de origen y de promover las políticas de calidad agroalimentaria.

El proyecto se presenta en principio, con carácter académico como parte de un trabajo de investigación para optar al título de Doctorado por la Universidad de Santiago de Compostela; no obstante, ha sido formulado en conjunto con esta Institución, satisfaciendo así las necesidades y objetivos de ambas iniciativas.

El establecimiento del sistema de denominaciones de origen requiere la definición de condiciones previas que favorezcan sus posibilidades de éxito y beneficio para los usuarios. En este sentido, el CNP tiene interés en la medida en que se vayan generando los resultados y las recomendaciones del proyecto; se realicen también las acciones necesarias y posibles, en función de su viabilidad, para establecer el sistema de denominaciones de origen en Costa Rica.



DIRECCIÓN DE MERCADERO Y AGROINDUSTRIA

AREA DESARROLLO DE PRODUCTOS

Ing. William Alfaro M., Coordinador

Tel: 257-9335, ext.311

Fax: 257-2168

E-mail: ingenier@cnp.go.cr

El éxito de esta primera iniciativa podría determinar el desarrollo de un sistema más elaborado y de mayores dimensiones; que mejore las oportunidades de mercado nacional e internacional para este tipo de productos nacionales.

Atentamente,



Consecutivo

Archivo

**AREA DESARROLLO
DE PRODUCTOS**

De: germanmasis@racsa.co.cr
Para: leogranados@costarricense.com
Fecha: Mié 28/11/2001 03:37:33 PM
Asunto: aprobación del proyecto

Estimado Leonardo:

He recibido información del Prodar sobre el concurso de proyectos al fondo Foodlinks, en la que se señala que el proyecto sobre denominaciones de origen presentado por Usted en representación del CNP/MAG, fue aprobado, obteniendo el 3er puntaje entre 39 proyectos.

En los próximos días Prodar enviará la notificación oficial, incluyendo algunas observaciones que deben ser consideradas para la formalización del respectivo convenio de ejecución.

Estaremos en contacto, Felicitaciones,

German Masís
Redar Costa Rica
www.prodar.org

San José, 21 de febrero de 2002

**Señor
Pedro Cuslanovich
Representante del IICA en Costa Rica**

Estimado Señor

Debido a las dificultades presentadas para la firma del contrato entre el IICA y el Consejo Nacional de Producción (CNP), para la cofinanciación del proyecto "*Planificación del sistema de denominaciones de origen de los productos agroalimentarios en Costa Rica*", aprobado por el Fondo FOODLINKS (REDAR-IICA), actualmente nos encontramos buscando una alternativa para la firma del mismo con otra institución y organización.

Para ello se consideró conveniente en reunión celebrada en el IICA el día lunes 19 de febrero, que se indicara mediante oficio las responsabilidades y participación tanto del CNP, como del ejecutor principal, a efecto de incluirlas en el contrato con otra institución u organización que participe como administradora.

En atención a lo anterior, describo a continuación las responsabilidades del ejecutor principal, para la ejecución del proyecto indicado:

El consultor responsable del proyecto será el Señor Leonardo Granados Rojas, funcionario del Ministerio de Agricultura y Ganadería, quien tendrá la responsabilidad central de la ejecución de las actividades programadas en el documento del proyecto, las cuales se resumen a continuación:

Durante la *Etapa I* de la ejecución, realizará la investigación documental y la elaboración de los documentos como se indica en las actividades a desarrollar en el documento del proyecto (propuestas de marco normativo e institucional y de configuración de los órganos de control).

Durante la *Etapa II*, realización del diagnóstico preliminar de productos; la identificación y definición de los factores y características de acreditación como denominaciones de origen de los productos seleccionados; la caracterización y tipificación de los productos y métodos mediante los métodos correspondientes (investigación documental, visitas y entrevistas a instituciones, organizaciones y productores-empresarios, muestreo de productos, análisis de datos y otros); y la elaboración de los reglamentos técnicos para los productos en estudio.

La *Etapa III*, comprende la propuesta de los contenidos para un programa de capacitación en denominaciones de origen; la organización de los eventos y material de difusión y socialización; la elaboración de informes de avance y del informe final, incluyendo las actividades de coordinación con la comisión de acompañamiento, y la redacción de un artículo resumen de las acciones y logros del proyecto.

Otras responsabilidades del consultor serán mantener el control del gasto de los recursos desembolsados por el Fondo y la justificación de los mismos ante la organización administradora.

La participación del MAG está contemplada para apoyar y facilitar las actividades previstas en las diferentes etapas del proyecto a través de las dependencias e instancias que tengan pertinencia con el tema. Esta participación comprende:

Pasajes y viáticos: comprende el apoyo por los desplazamientos necesarios para el cumplimiento de las actividades previstas en las diferentes etapas del proyecto.

Documentación, información, comunicaciones y material impreso. Comprende el apoyo logístico en los rubros de: equipo (computadora, fotocopiadora, teléfono, fax, otros), materiales de oficina y papelería y el servicio de información a disposición del Ministerio en sus diferentes dependencias.

Actividades de validación, socialización y difusión de resultados. Comprende el apoyo para la organización de las actividades y la logística necesaria en complemento con las fuentes complementarias.

Salarios profesionales. Comprende el tiempo laboral dedicado a las actividades contempladas en la ejecución del proyecto a través del consultor central y otros funcionarios de apoyo.

Atentamente,



Leonardo Gabriel Granados Rojas
Cédula 1-551-850

Ingeniero Agrónomo
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Telefax: 470 0185 y 470 0532.
E.mail: leogranados@costarricense.com

cc: Ing. Mario Madrigal – Director de Operaciones Regionales – MAG Costa Rica
Hernando Riveros, Director del PRODAR
Archivo.

De: "Federico Sancho" <fsancho@iica.ac.cr>
Para: leogranados@costarricense.cr
Fecha: Mar 05/02/2002 08:06:54 AM
Asunto: Re: ninguna noticia? Proyecto D. de origen - Costa Rica

Buenos días, Leonardo.

Ya hemos recibido notificación del PRODAR sobre la aprobación del proyecto en los términos que se presentó la III versión. Ya se nos ha instruido a la elaboración del contrato entre el CNP y el IICA, así como los términos de referencia. Te informo apenas tengamos una fecha para el mismo.

Me queda la duda ahora en cuanto a quien es la institución a la cual hay que desembolsar una primera entrega de \$2042,04, pues no creo que el CNP este autorizado a recibir fondos sin revisión de contraloría.

Saludos.

Federico Sancho.
IICA COSTA RICA

De: "Federico Sancho" <fsancho@iica.ac.cr>

Para: leogranados@costarricense.com

Fecha: Mié 06/03/2002 04:12:42 PM

Asunto: Contrato

Leonardo como te comente la contratación la estaríamos haciendo directamente con la oficina. Ya la nota del Prodar llego y según lo conversado con PRODAR el seguimiento lo estaría haciendo también esta oficina dado que de todos modos se debe seguir los procesos administrativos de la institución.

Para esto y con el fin de elaborar el contrato entre el IICA y voz, necesito me indiques cual es el monto de honorarios que recibes por concepto de la ejecución del proyecto a fin de que cuando vengas a firmar puedas obtener un primer monto.

Haciendo lectura del proyecto otros gastos son de laboratorio, eventos, viajes y viáticos estos deberán ser justificados según lo estipulado por el IICA, de ahí que el mismo día que vengas podemos sentarnos con la administradora de manera que tengas claro los procedimientos, la idea no es entorpecer sino que tengas seguridad de que la totalidad de los recursos se van a utilizar en lo que el proyecto estipula.

Gracias y espero tu información.

Federico Sancho.
IICA COSTA RICA

De: "Hernando Riveros" <hriveros@iicacrea.org.pe>
Para: leogranados@costarricense.cr
Con Copia a: germanmasis@racsa.co.cr; fsancho@iica.ac.cr
Fecha: Mar 02/07/2002 05:50:05 PM
Asunto: RE: D. de origen Costa Rica (Queso Turrialba/Tapa de dulce)

Apreciado Leonardo Gabriel:

Agradezco el envío de su comunicación y las respuestas a mis consideraciones anteriores sobre el desarrollo del proyecto. A continuación algunas observaciones y comentarios:

1) Me parece que con la divergencia de opiniones y la confrontación de ideas; luego de una análisis y sistematización que debe asumir el proyecto, se va a ir construyendo las bases normativas y operativas para el establecimiento de las DO en Costa Rica, que es el fin primordial de la iniciativa.

2) Me alegra que se hayan retomado los dos productos inicialmente previstos. No importa que mas adelante se llegue a la conclusión que definitivamente no se puede aplicar la DO a ellos, pero luego de evaluadas varios criterios técnicos, que permitan calificar si un producto puede o no acceder a la DO. Ese "patrón" debería resultar del trabajo, con base en la misma experiencia de los casos estudiados. Además se aportaría mucho para acabar la discusión, presente ya desde hace algún tiempo, si estos productos pueden, o no, tener una DO.

3) Ahora con el enfoque en queso Turrialba y dulce de tapa de Puriscal, lo mas importante es lograr que esto se vuelva una iniciativa de los productores de esas zonas. Si la iniciativa no logra ser internalizada por ellos, creo que es un factor que si nos obligaría a tomar otro rubros. No es el Ministerio, ni el CDP, ni el IICA, ni el PRODAR, ni la REDAR (talvez esta ultima pueda hacer algo), los que tienen que dar la pelea por una DO de origen que tendrá seguramente enemigos, por la connotaciones comerciales que esto tiene. Pero de eso se trata; claro si a los que se quiere proteger con esto (pequeños productores que aprovechan características específicas de sus territorios o de sus saberes locales o ancestrales) están de acuerdo. La pelea por el uso de nombre de Turrialba, contra el líder no lo puede dar el Ministerio, ni el IICA. Tienen que ser los productores, en asocio seguramente con el municipio. Si esto no se logra, no vamos a pasar de un ejercicio teórico. Favor discutir y ver como se ves esto.

4) El otro punto básico a discutir y analizar, es ver como se puede definir, evaluar y constatar el territorio que denominamos Turrialba o Puriscal. No son necesariamente los limites administrativos de los territorios; normalmente son menos que ellos o pueden cubrir varias divisiones administrativas. Mas bien lo definen las características de los suelos, o del agua, o de las relaciones sociales y culturales, o una cuenca, etc. Todo esto lo sabe bastante bien Leonardo. Este es el siguiente punto crítico que me parece importante abordar. Si resulta muy difícil identificar y verificar estos territorios, tampoco tendrá futuro una posible DO.

5) Para el caso de Turrialba sería interesante ponerse en contacto con la Dra Maricela Cascante de la Universidad Nacional de Costa Rica, quien está desarrollando con nuestro apoyo, un estudio sobre el Conglomerado de queserías en los alrededores del Volcán Turrialba, en el marco de nuestro proyecto de Sistemas Agroalimentarios Localizados. Ella ha generado interesante información y ha visualizado la posibilidad de trabajar en una DO en la zona.

Reciban un cordial saludo

Hernando Riveros
PRODAR

San José, 03 de octubre de 2002
PDO-25-02

**Señor
Rodolfo Coto
Ministro
Ministerio de Agricultura y Ganadería
S.O.**

Estimado Señor:

En nombre de los compañeros del grupo de trabajo y del mío propio quisiéramos agradecerle la inauguración por su parte del **Taller Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios** en Costa Rica, celebrado el viernes 13 de septiembre, en las instalaciones del Instituto Interamericano para la Cooperación en Agricultura (IICA).

Como es de su conocimiento el objetivo del Taller fue por un lado sensibilizar a los actores que eventualmente participen en la gestión y operación de las denominaciones de origen en nuestro país, y por otro presentar los objetivos y líneas de acción del proyecto "*Planificación del Sistema de Denominaciones de Origen de los Productos Agroalimentarios en Costa Rica*"; cofinanciado con recursos del Programa para el Desarrollo de la Agroindustria Rural en América Latina (PRODAR/IICA-CIID-CIRAD) y cuya ejecución inició en el primer trimestre del presente año.

Estamos muy complacidos por el éxito de la actividad que contó con la participación de 33 asistentes en representación de diferentes instituciones y empresas cuya actividad tiene relación, de una u otra forma, con el tema.

Esta actividad se enmarcó dentro de los objetivos del Proyecto de difusión y socialización de las denominaciones de origen y a nuestro parecer ha constituido un paso fundamental para propiciar las condiciones de viabilidad del sistema en Costa Rica por medio de una mayor participación de diferentes sectores.

En este sentido y como parte de la metodología de trabajo le informo que se está conformando un grupo técnico de trabajo con representación intersectorial, para la presentación, el análisis y la discusión de los resultados que progresivamente vaya generando el Proyecto, el cual conocerá los primeros productos el día 10 de octubre en las instalaciones del IICA-Costa Rica.

Como una medida posterior y aunque más allá de los alcances del Proyecto, consideramos que será necesaria la integración de una comisión interdisciplinaria e interinstitucional liderada por el MAG para la implementación del sistema en el país. Por esta razón, en la medida en que el proyecto demuestre los resultados esperados estaríamos solicitando su colaboración para que este grupo cuente con todas las condiciones e instrumentos necesarios la operativización del sistema a futuro.

Sin mas por el momento y reiterando nuestro agradeciendo, se despide con las mayores muestras de consideración y estima,

Atentamente,



Leonardo Gabriel Granados Rojas

Ministerio de Agricultura y Ganadería
Proyecto Denominaciones de Origen
Tels: 470-0185 * 470-0532 (MAG)
257-9355 Ext. 311 (CNP)

cc: Mario Seixas - Representante del IICA en Costa Rica

MEMORIA DEL TALLER
DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ALIMENTICIOS
EN COSTA RICA

Proyecto "Planificación del Sistema de Denominaciones de Origen de los Productos Agroalimentarios en Costa Rica" MAG/CNP/PRODAR-IICA-CIID-CIRAD).	13 de septiembre, 2002 IICA – Coronado
---	---

Objetivos del Taller

El taller dio inicio a las 9 a.m. en la Sala Andina del IICA Costa Rica en Coronado y fue moderado por el Señor Federico Sancho del IICA-Costa Rica. La inauguración fue realizada por el Ministro de Agricultura y Ganadería, Señor Rodolfo Coto, y por el Señor Mario Seixas, representante del IICA Costa Rica. Tanto el Señor Ministro como el Señor Seixas se refirieron a la importancia que tiene el tema para el país y expresaron su mayor disposición de colaboración para el logro de los resultados del Proyecto.

Asistentes

La actividad contó con la participación de 33 personas, de diferentes instituciones y empresas, a saber:

Eliécer Vargas (CATIE), David Edwards, María Salazar Rojas, William Alfaro Morera (CNP), Carlos Corrales, Luis E. Zamora, Minor Coto C. (ICAFÉ), Arlington Chesney, Estela Meza Mora (IICA), Álvaro Chaves Benavides, Dagoberto Vargas J., Victoria Silvia Salazar (Registro Nacional), Maricela Cascante S. (UNA), Héctor Lemonde C., Patricia Arias (CANEPP), Maynor A. Vargas V. (CEFOF), Milena Echeverría (COMEX), Diana Marcela Guerra Muñoz (Exportadora Frumar S.A.), Hugo Hermelink (FINMAC S.A.), Rolando Ramírez V. (INCOPECA), Leonidas Guillén (LAICA), Alexis Calderón (MAG), Karina Chacón G., Byron Guardián G., Dalia Gutiérrez, Elizabeth Ramírez Sandí, Erick Reyes Rojas, Francisco Gutiérrez H. (MAG), José Daniel López Ulate (PPZN-MAG), Jorge Valverde Q. (Ministerio de Salud), Marvin Blanco (PRODAR/IICA), Patricia Sánchez (UCR).

Ponencias

El Señor Miguel García, Director de Agronegocios del IICA, realizó una presentación sobre aspectos y definiciones de los diferentes sellos de calidad para productos agrícolas y alimenticios y la importancia de estos en los agronegocios y en el desarrollo de las regiones rurales.

Ya iniciada la actividad se mencionó el origen de la misma y las instancias involucradas.

Seguidamente el Señor Leonardo Granados realizó su presentación sobre la normativa de la Unión Europea en denominaciones de origen y la importancia de utilizar este modelo como referencia; así mismo se refirió al sistema que opera en

España. Se presentó y comentó el video de la *Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega*.

Luego del receso, el abogado especialista en derecho alimentario Lic. Otto Rivera, realizó una presentación del marco jurídico internacional de las denominaciones de origen hasta llegar a Costa Rica. Se hizo énfasis en las disposiciones de la Organización Mundial de Comercio y en la importancia de estos sellos en las relaciones comerciales internacionales.

De nuevo el Señor Leonardo Granados hizo una exposición del Proyecto, indicando los antecedentes, objetivos y resultados esperados. También se refirió a la importancia de la participación de las instituciones, empresas y productores.

Seguidamente, la Señora Liliana Alfaro, Directora del Registro de la Propiedad Industrial procedió a su presentación sobre la situación de las denominaciones de origen en Costa Rica y sobre la legislación costarricense relativa al tema. Expuso sobre los elementos y características propias del concepto de denominación de origen, refiriéndose también a las diferencias de éste con las marcas.

Finalmente, se abrió una sesión de preguntas y respuestas que demoró casi una hora.

Para cerrar la actividad se dieron las coordenadas para establecer contactos, se comentaron algunos otros avances por parte de los participantes en el tema y su deseo de que estas acciones se repitan y complementen en el futuro.

Lista de asistentes

Taller Denominaciones de origen para la protección de los productos agrícolas y alimentarios en Costa Rica.

Fecha: viernes 13 de septiembre, 2002

Lugar: IICA, Coronado.

	Nombre	Institución
1	Álvaro Chaves Benavides	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
2	Dagoberto Vargas J.	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
3	Arlington Chesney	Instituto Interamericano para la Cooperación en Agricultura (IICA)
4	Estela Meza Mora	Instituto Interamericano para la Cooperación en Agricultura (IICA)
5	Karina Chacón G.	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
6	Victoria Silvia Salazar	Registro Nacional
7	María Salazar Rojas	Consejo Nacional de la Producción (CNP)
8	William Alfaro Morera	Consejo Nacional de la Producción(CNP)
9	David Edwards	Consejo Nacional de la Producción(CNP)
10	Patricia	CANEPP
11	Héctor Lemonde C	CANEPP
12	Rolando Ramírez V.	INFOPECA
13	Alexis Calderón	MAG
14	Patricia Sánchez	Universidad de Costa Rica (UCR)
15	Byron Guardián G.	MAG
16	Jorge Valverde Q.	Ministerio de Salud
17	Diana Marcela Guerra Muñoz	Exportadora Frumar S.A.
18	Leonidas Guillén	LAICA
19	Maynor A. Vargas V.	CEFOF
20	José Daniel López Ulate	PPZN-MAG
21	Eliécer Vargas	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE)
22	Maricela Cascante S.	Universidad Nacional (UNA)
23	Marvin Blanco	PRODAR/IICA
24	Francisco Gutiérrez H.	MAG. Cuarentena animal
25	Erick Reyes Rojas	MAG. Inspección Carnes
26	Dalia Gutiérrez	MAG. Protección Fitosanitaria
27	Elizabeth Ramírez Sandí	MAG. Servicio Fitosanitario
28	Carlos Corrales	Instituto del Café (ICAFÉ)
29	Luis E. Zamora	Instituto del Café (ICAFÉ)
30	Minor Coto C.	Instituto del Café (ICAFÉ)
31	Hugo Hermelink	FINMAC S.A.
32	Milena Echeverría	COMES





